



BARON DE LEY

RIOJA

Gran Reserva 2007

COSECHA 2007 :

Calificado como Muy Buena. Tras un invierno inicialmente seco y con precipitaciones de nieve a mediados de marzo, se inicia la brotación en abril. Las lluvias primaverales favorecieron un gran desarrollo de la vegetación, lo que propicio algunas enfermedades que se reflejaron en la disminución de la producción en algunas parcelas. Una vez finalizado el cuajado a finales de junio, se aprecia una disminución general de la producción, encontrándose racimos pequeños y con menos granos.

En septiembre la climatología favorece un avance significativo de la maduración, con buen equilibrio entre la maduración alcohólica y fenólica.

VIÑEDOS

Si hay estilos de vino en el mundo que merecen el calificativo de "grandes clásicos", sin ninguna duda uno de ellos son los Grandes Reservas de Rioja. Estos vinos, en los que se realizan largas crianzas buscando vinos de gran longevidad y complejidad, requieren también una cuidadosa selección de las uvas ideales. Barón de Ley Gran Reserva se elabora a partir de uvas procedentes de las zonas más frescas de nuestra finca de Cenicero (Rioja Alta), donde la perfecta orientación y productividad limitada nos ofrecen uvas ideales para este estilo de vino.

VARIETADES

100 % Tempranillo, vendimiadas manualmente en pequeñas cajas.

ELABORACION

Tras su vendimia manual empleando cajas pequeñas, las uvas llegaron a bodega en perfectas condiciones, despalillándolas antes de pasar a los depósitos de fermentación de acero inoxidable. La fermentación se realizó a temperatura controlada alrededor de los 30 °C, con remontados y cata de los mostos diarios, y después de una maceración adicional de diez días llegamos al equilibrio óptimo entre buen color y estructura y unos taninos redondos y afables.

CRianza

Siguiendo los conceptos más clásicos de Rioja, el vino fue criado durante 24 meses en barricas de roble americano y francés (50-50 %) y después ha permanecido en botella durante 3 años. Esta prolongada crianza ha desarrollado el potencial aromático de este vino hasta su más alta expresión.

NOTAS DE CATA

Este Gran Reserva presenta un atractivo color rubí de capa alta. El vino despliega una gran intensidad aromática en nariz, ofreciendo un "bouquet" con frutas maduras y orejones, integradas con tostados y un carácter balsámico. Tras algún tiempo en la copa, los aromas evolucionan a trazas de infusiones, especias y tabaco. El ataque en boca es redondo y armonioso, mostrando taninos sedosos pero también manteniéndose fresco y vivaz. El retrogusto es muy persistente, recuperando memorias de tostados y pasas, dejando una agradable sensación de frescura.



BARON DE LEY, S.A.

Ctra. Mendavia-Lodosa km. 5,5 - 31.587 MENDAVIA (ESPAÑA)

Tel. (+34-)948-694303

Fax (+34-)948-694304

www.barondeley.com